

ENTRÉES

	Eur
ROLLS DE COURGETTES, CHÈVRE D'ARGONNE, HUILE DE MENTHE .	9,0
GASPACHO D'ASPERGES DE CHAMPAGNE, OEUF PARFAIT, PARMESAN 36 MOIS.	11,0
CEVICHE DE DORADE, AVOCAT, POMELO, CORIANDRE.	12,0
CROUSTILLANT D'ESCARGOTS DES GRANDS CRUS, AIL & PERSIL.	12,0

PLATS

SALADE DE POIS CHICHES, LÉGUMES GRILLÉS, FÊTA.	14,0
SAUMON D'ÉCOSSE LABEL ROUGE , RISOTTO VENERE, PARMESAN.	18,5
DOS DE CABILLAUD, ASPERGES ROTIES, SAUCE VIERGE AUX TOMATES SÉCHÉES.	20,5
MAGRET DE CANARD, JUS AU MIEL, MOUSSELINE DE PATATES DOUCES.	22,5
RUMSTECK CHAROLAIS AU POIVRE, POTATOES GRENAILLES.	23,0
BURGER DU MOMENT, PAIN ARTISANAL, VIANDES DES PLAINES CHAMPENOISES, SCARMOZA, TOMATES CONFITES, ROQUETTE, MAYO AU PESTO.	17,0

DESSERTS

ASSIETTES DE FROMAGES, MESCLUN.	6,5
FRAISES, INFUSION DE VERVEINE, GLACE YAOURT.	7,5
PÊCHE POCHÉE, GLACE VANILLE, COULIS FRAMBOISE, AMANDES.	7,5
MILLE-FEUILLE, CHOCOLAT SAINT DOMINGUE, SAUCE CHOCOLAT BLANC / PIMENT.	8,0
CAFÉ / THÉ (+2) GOURMAND.	10,0



ENTRÉES

	Eur
ROLLS DE COURGETTES, CHÈVRE D'ARGONNE, HUILE DE MENTHE .	9,0
GASPACHO D'ASPERGES DE CHAMPAGNE, OEUF PARFAIT, PARMESAN 36 MOIS.	11,0
CEVICHE DE DORADE, AVOCAT, POMELO, CORIANDRE.	12,0
CROUSTILLANT D'ESCARGOTS DES GRANDS CRUS, AIL & PERSIL.	12,0

PLATS

SALADE DE POIS CHICHES, LÉGUMES GRILLÉS, FÊTA.	14,0
SAUMON D'ÉCOSSE LABEL ROUGE , RISOTTO VENERE, PARMESAN.	18,5
DOS DE CABILLAUD, ASPERGES ROTIES, SAUCE VIERGE AUX TOMATES SÉCHÉES.	20,5
MAGRET DE CANARD, JUS AU MIEL, MOUSSELINE DE PATATES DOUCES.	22,5
RUMSTECK CHAROLAIS AU POIVRE, POTATOES GRENAILLES.	23,0
BURGER DU MOMENT, PAIN ARTISANAL, VIANDES DES PLAINES CHAMPENOISES, SCARMOZA, TOMATES CONFITES, ROQUETTE, MAYO AU PESTO.	17,0

DESSERTS

ASSIETTES DE FROMAGES, MESCLUN.	6,5
FRAISES, INFUSION DE VERVEINE, GLACE YAOURT.	7,5
PÊCHE POCHÉE, GLACE VANILLE, COULIS FRAMBOISE, AMANDES.	7,5
MILLE-FEUILLE, CHOCOLAT SAINT DOMINGUE, SAUCE CHOCOLAT BLANC / PIMENT.	8,0
CAFÉ / THÉ (+2) GOURMAND.	10,0



TAPAS / À PARTAGER

	Eur
BURRATA, HUILE D'OLIVE BIO, BASILIC	11,0
TEMPURA DE POULET FERMIER CAJUN, SAUCE BARBUECUE MAISON	12,0
RILLETES DE CRABE, CITRON VERT, POIVRE DE TIMUT	13,0
CHARCUTERIES LOMO, BRESAOLA, JAMBON AUX HERBES, FINOCCHIONA, PANCETTA.	14,0
FROMAGES BEAUFORT, LANGRES, CHAOURCE, MUNSTER, CHÈVRE D'ARGONNE	14,5



SOFTS

Eur

SIROP MONIN À L'EAU 25CL CERISE, PÊCHE, FRAISE, MENTHE, VIOLETTE, CITRON, CITROR, GRENADINE.	2,5
VITTEL 0,5L / 1L	3,5 / 5,0
SAN PELLEGRINO 0,5L / 1L	3,5 / 5,0
PERRIER 0,5L / 1L	3,8
COCA-COLA CLASSIC / ZÉRO 33CL	3,8
ORANGINA 25CL	3,8
THÉ GLACÉ PÊCHE 25CL	3,8
DIABOLO, MONIN & FEVER TREE 25CL	4,5
LIMONADE FEVER TREE 20CL	4,5
TONIC WATER FEVER TREE 20CL	4,5
GINGER ALE FEVER TREE 20CL	4,5
GINGER BEER FEVER TREE 20CL	4,5
JUS DE FRUITS GRANINI 25CL ORANGE, POMME, MULTIFRUIT, ABRICOT, TOMATE.	4,5

BARISTA

PRÉPARATION AU LAIT VÉGÉTAL SUR DEMANDE

ESPRESSO / ESPRESSO ALLONGÉ	2,0
DOUBLE ESPRESSO	4,0
DÉCAFÉINÉ	2,5
NOISETTE	2,5
THÉ MARIAGE FRÈRES FRENCH BREAKFAST, THÉ VERT FUJI-YAMA, ROUGE MÉTIS, VERBENA CITRADORA	4,0
THÉ VERT MENTHE FRAICHE	4,5
CAPPUCCINO	5,0
LATTE MACCHIATO	5,0
CHOCOLAT CHAUD / VIENNOIS	5/6
AFFOGATO (ESPRESSO / GLACE VANILLE / CHANTILLY)	5,0
CAFÉ FRAPPÉ (AU CHOIX : VANILLE / COOKIE / NOISETTE / SPECULOOS / CAMEL)	5,0



BIÈRES

Eur

PRESSIONS

25CL/50CL

CARLSBERG

4,2 / 8,0

BROOKLYN LAGER

4,5 / 8,5

BROOKLYN I.P.A.

4,5 / 8,5

TÊTE DE CHOUX TRIPLE

4,5 / 8,5

BOUTEILLES

33CL

DUVEL

5,5

SAINT FEUILLIN, GRAND CRU

5,9

LES 3 LOUPS, BLONDE

5,0

LES 3 LOUPS, CHERRY BABY

5,0

LA BOUQUINE, GÉNÉRAL NELSON

5,0

SPIRITUEUX

5CL

RHUM

DOS MADEIRAS, RUM DES CARAÏBES 5+5 ANS DE MATURATION EN FÛTS

6,0

SANTA TERESA, RON DU VENEZUELA, SOLERA 35 ANS

7,0

RYOMA, RHUM DU JAPON, VIELLI EN FÛT 7 ANS

9,0

WHISKY

OLD PULTENEY, HIGHLAND SINGLE MALT «FLOTILLA», 2005

7,0

KAVALAN, TAÏWAN SINGLE MALT

8,0

THE DALMORE, HIGHLAND SINGLE MALT 12 ANS

8,0

LAGAVULIN, ISLAY SINGLE MALT 16 ANS

9,0

COGNAC

HENNESSY X.O.

15,0

LIQUEURS

GET 27 / MENTHE PASTILLE

6,0

CHARTREUSE TARRAGONE LA TAU 2019

9,0

CHARTREUSE SANTA TECLA 2020

12,0

CHARTREUSE M.O.F.

15,0



COCKTAILS

Eur

SACRÉ SPRITZ

APÉROL, PROSECCO, PERRIER, PAMPLEMOUSSE ROSE

9,0

NEGRONI

GIN, CAMPARI, MARTINI ROSSO

9,0

LONDON MULE

GIN, JUS DE CITRON, SUCRE DE CANNE, GINGER BEER

9,0

PORN STAR MARTINI

VODKA, PASSOA, SIROP DE VANILLE

9,0

STRAW-MOJITO

RHUM, SUCRE DE CANNE, PURÉE DE FRAISE, MENTHE, CIRTON VERT, PERRIER

9,0

IRISH COFFEE

WHISKEY, SUCRE, ESPRESSO, CHANTILLY

9,0

GIN & FEVER TREE TONIC

BOTANIST TONIC

11,0

KI NO BI TONIC

12,0

SANS ALCOOL

THÉ GLACÉ BY JAMPA

4,0

D-TOX FEVER

LEMONADE FEVER TREE, CONCOMBRE, CITRON VERT

5,0

VIRGIN SPRITZ

7,0

VIRGIN MOJITO

7,0



LA BOURGOGNE

		€
A & O De Moor	« Caravan » <i>VDF, 2019, Riesling, Sauvignon, Chardonnay, Aligoté</i>	25
	« Aligoté » <i>Bourgogne Aligoté, 2019, 100% Aligoté</i>	28
	« L'Humeur du Temps » <i>Chablis, 2019, 100% Chardonnay</i>	45
	« Vau de Vey » <i>Chablis 1er Cru, 2018, 100% Chardonnay</i>	74
	« Mont de Milieu » <i>Chablis 1er Cru, 2018, 100% Chardonnay</i>	74
Antoine Jobard	« Chardonnay » <i>Bourgogne Blanc, 2018, 100% Chardonnay</i>	42
	« Les Tillets » <i>Meursault, 2017, 100% Chardonnay</i>	105
	« Blagny » <i>Meursault 1er Cru, 2015, 100% Chardonnay</i>	160
	<i>Meursault 1er Cru, 2017, 100% Chardonnay</i>	160
Athénaïs de Béru	« Terroir de Béru » <i>Chablis, 2018, 100% Chardonnay</i>	39
	« Macération » <i>Bourgogne Aligoté, 2018, 100% Aligoté en Macération</i>	44
	« Montserre » <i>Chablis, 2018, 100% Chardonnay</i>	48
	« Clos Béru Monopole » <i>Chablis, 2017, 100% Chardonnay</i>	90
	« Macération » <i>Bourgogne Rosé, 100% Pinot Gris en Macération</i>	44
Bachelet Monnot	« Chassagne-Montrachet » <i>2017, 100% Chardonnay</i>	80
	« Les Folatières » <i>Puligny-Montrachet 1er Cru, 2017, 100% Chardonnay</i>	148
Butterfield	« Meursault » <i>2017, 100% Chardonnay</i>	82
	« Les Embazées 1er Cru » <i>Chassagne-Montrachet, 2017, 100% Chardonnay</i>	102
	« Corton Grand Cru » <i>2012, 100% Chardonnay</i>	158
Chanterêves	« Bourgogne Chardonnay » <i>2019, 100% Chardonnay</i>	32

Clos Des rocs	« Pouilly-Loché » 2016, 100% Chardonnay	50
Domaine de Chassorney	« En Combe Bazin » Saint-Romain, 2016, 100% Chardonnay 2017, 100% Chardonnay	70 65
Domaine de la Cras	« Bourgogne » 2018, 100% Chardonnay	36
Claire Naudin	« Clématis Vitalba » Hautes-Côtes de Nuits, 2015, 100% Chardonnay	52
François Carillon	« Bourgogne Blanc » 2017, 100% Chardonnay	36
	« Les Enseignères » Puligny-Montrachet, 2017, 100% Chardonnay	94
	« Saint Aubin 1er Cru » 2018, 100% Chardonnay	104
	« Les Perrières » Puligny-Montrachet 1er Cru, 2017, 100% Chardonnay	147
	« Les Folatières » Puligny-Montrachet, 2018, 100% Chardonnay	160
Frédéric Cossard	« Bigotes » Bourgogne Blanc, 2018, 100% Chardonnay	48
Le Grappin	« Bourgogne Aligoté » 2019, 100% Aligoté	28
	« Les Gravières » Santenay 1er Cru, 2018, 100% Chardonnay	87
Henri Gouges	« La Perrière » Nuits-Saint-Georges 1er Cru, 2015, 100% Pinot Blanc	130
Hubert Lamy	« Les Châtaigners » Bourgogne Blanc, 2018, 100% Chardonnay	38
	« La Princée » Saint Aubin, 2018, 100% Chardonnay	50
	« Clos Des Gravières » Santenay 1er Cru, 2017, 100% Chardonnay Santenay 1er Cru, 2018, 100% Chardonnay	67 65
	« Le Concis Du Champs » Chassagne-Montrachet, 2018, 100% Chardonnay	88
J.M Vincent	« Bourgogne Blanc » 2017, 100% Chardonnay	44
	« Montagny 1er cru » 2018, 100% Chardonnay	48

	« Les Hautées » <i>Auxey-Duresses, 2018, 100% Chardonnay</i>	75
La Maison Romane	« Hautes-Côtes de Nuits » <i>2018, 100% Chardonnay</i>	44
	« Valmur » <i>Chablis Grand Cru, 2009, 100% Chardonnay</i>	92
Domaine Lorenzon	« Les Truffières » <i>Montagny 1er Cru, 2017, 100% Chardonnay</i>	55
	« Les Champs-Martin » <i>Mercurey 1er Cru, 2016, 100% Chardonnay</i>	60
Moron - Garcia	« Les Champs Tions » <i>Bourgogne Aligoté, 2019, 100% Aligoté</i>	35
Patrick Piuze	« Les Minots » <i>Chablis 1er Cru, 2016, 100% Chardonnay</i>	85
	« Vaulorent » <i>Chablis 1er Cru, 2016, 100% Chardonnay</i>	90
	« Les Preuses » <i>Chablis Grand Cru, 2016, 100% Chardonnay</i>	170
Pattes Loup	« Vent d'Ange » <i>Chablis, 2018, 100% Chardonnay</i>	40
	« Beauregard » <i>Chablis 1er Cru, 2017, 100% Chardonnay</i>	72
Pattes Loup	« Butteaux » <i>Chablis 1er Cru, 2016, 100% Chardonnay</i>	80
Sarnin-Berrux	« Savigny-Les-Beaune » <i>2017, 100% Chardonnay</i>	52
Sylvain Pataille	« Les Auvonnes au Pépé » <i>2018, 100% Aligoté</i>	40
	« Clos du Roy » <i>2017, 100% Aligoté</i>	57
	<i>2018, 100% Aligoté</i>	52
	« Marsannay Blanc » <i>2018, 100% Chardonnay</i>	52
	« Fleur de Pinot » <i>Marsannay Rosé, 2018, 100% Pinot Noir</i>	55

LA VALLÉE DU RHÔNE

Guillaume Clusel	« Traboules » <i>Coteaux du Lyonnais, 2018, 100% Chardonnay</i>	32
La Ferme des 7 Lunes	« Lune Rousse » <i>Saint Joseph, 2018, 100% Roussanne</i>	46
Domaine Houillon	« Tourmaline Rosé » <i>VDF, 2019, 100% Grenache</i>	64

LE JURA

Domaine de La Borde	« Terre Du Lias » <i>Arbois Pupillin, 2018, 100% Chardonnay</i>	32
	« Foudre à Canon » <i>Arbois Pupillin, 2017, 100% Savagnin</i>	34
Domaine Tissot	« Traminer » <i>Arbois, 2017, 100% Savagnin</i>	54
	« Rose Massale » <i>Arbois, 2018, 100% Chardonnay Rosé</i>	62
Domaine de la Tournelle	« Terre de Gryphées » <i>Arbois, 2019, 100% Chardonnay</i>	39
	« Cul du Brey » <i>Arbois, 2018, 100% Chardonnay</i>	40
	« Ambrée de Savagnin » <i>Arbois, 2018, 100% Savagnin en Macération</i>	42
	« Fleur de Savagnin » <i>Arbois, 2018, 100% Savagnin ouillé</i>	46
	« Cuvée R - Les Corvées sous Curon » <i>Arbois, 2012, 100% Chardonnay</i>	60

LA PROVENCE

Château Revelette	« Côteaux D'Aix En Provence » <i>2019, Rolle, Ugni Blanc, Sauvignon Blanc</i>	35
Triennes	« Rosé » <i>IGP Méditerranée 2019, Rolle, Cinsault, Syrah, Grenache, Merlot</i>	28
Val D'Astier	« Côtes de Provence » <i>2018, Rolle, Sémillon</i>	36
	« Rosé » <i>Côtes de Provence 2019, Syrah, grenache, Cinsault, Rolle</i>	29

LA CORSE

Clos venturi	« Rosé Magnum » <i>2018, 100% Sacciarellù</i>	59
Domaine Sant Armettu	« Rosumarinu » <i>Corse Sartène, 2018, Biancu Ghjentile, Vermentinù</i>	35
	« Rosumarinu » <i>Corse Sartène, 2019, Biancu Ghjentile, Vermentinù</i>	35
	« Rosumarinu Rosé » <i>Corse Sartène, 2019, Biancu Ghjentile, 100% Sacciarellù</i>	34
Domaine Vico	« A Mina » <i>Centre Corse, 2016, 100% Vermentinù</i>	55

LA VALLÉE DE LA LOIRE

A&R Mosse	« Le Rouchefer » VDF 2017, 100% Chenin	51
Domaine de Bellevue	« Muscadet Sèvre & Maine » 2019, 100% Melon de Bourgogne	25
	« Macération » 2018, 100% Pinot Gris en Macération en fûts + amphores	32
	« La Justice » 2018, Chardonnay & Savagnin	48
	2019, Chardonnay & Savagnin	45
Château de Bonnezeaux	« Gaïa » Muscadet, 2018, 100% Melon de Bourgogne	45
	« Frimas » VDF 2019, 100% Chenin	52
Benoit Courault	« La Montagne » VDF 2019, 100% Chenin	60
	« Gilbourg » VDF 2019, 100% Chenin	38
Domaine Delaporte	« Silex » Sancerre, 2018, 100% Sauvignon Blanc	40
	« Les Monts Damnés » Sancerre, 2018, 100% Sauvignon Blanc	45
La Grange Tiphaine	« Les Epinays » Montlouis-Sur-Loire, 2018, 100% Chenin	52
Domaine Guiberteau	« Saumur Blanc » 2018, 100% Chenin	38
Domaine Melaric	« Billes de Roches » Saumur, 2018, 100% Chenin	28
	« Clos de la Cerisaie » Saumur, 2017, 100% Chenin	36
Pascal Jolivet	« Attitude » IGP Val De Loire, 2019, 100% Sauvignon Blanc	29
Sébastien Riffault	« Quarterons » Sancerre, 2018, 100% Sauvignon Blanc	30
	« Auksinis » Sancerre, 2016, 100% Sauvignon Blanc	42
	« Skeveldra » Sancerre, 2016, 100% Sauvignon Blanc	42
Thibaud Boudignon	« A Françoise » Anjou, 2017, 100% Chenin	52
Thomas Batardière	« L'Esprit Libre » VDF 2018, 100% Chenin	30
	« Pneuma » VDF 2018, 100% Chenin	46

LES COTEAUX CHAMPENOIS

Aurélien Lurquin	« Les Milieux » <i>2018, Chardonnay & Petit Meslier</i>	80
	« Les Crayères Du Levant » <i>2018, 100% Meunier</i>	80
Benoit Déhu	« La Rue des Noyers » <i>2016, 100% Meunier</i> <i>2018, 100% Meunier</i>	105 105
Bérèche & Fils	« Les Monts Fournois » <i>2016, 100% Chardonnay</i>	81
Casanova Robinet	« Rose » <i>2018, 100% Chardonnay</i>	66
Dehours & Fils	« Les Vignes de Mizy » <i>2015, 100% Chardonnay</i>	48
Doyard	« En Vieux Fombrés » <i>2015, 100% Chardonnay</i>	75
Etienne Calzac	« Photogramme » <i>2018, Pinot Blanc, Arbanne, Petit Meslier</i>	74
JM Sélèque	« Dizy Blanc » <i>2018, 100% Chardonnay</i>	55
Thimothée Stroebel	« Le Vin Tranquille » <i>2018, 100% Chardonnay</i> <i>2018, 100% Meunier</i> <i>Rosé de saignée, 2018, Meunier & Chardonnay</i>	98 98 98

LES VINS ÉTRANGERS

Alberto Orte 	« Poniente Fino » <i>Jérez, Soléra, 100% Listan Blanco</i>	66
	« Escalada Do Sil Blanco » <i>2018, 100% Godello</i>	65
Bodega Zarate 	« Zarate » <i>D.O. Rias Baixas, 2017, 100% Albarino</i>	32
Envinate 	« Taganan Blanco » <i>Tenerife, 2018, Malvasian Albillo Gual Marmajuelo</i>	41
	« Taganan Campanario » <i>Tenerife, 2018, Verdello Forastera Gual</i>	50
	« Palo Blanco » <i>2019, 100% Listan Blanco</i>	52
Pepe Raventos 	« Xarel Lo del Noguer » <i>2017, 100% Xarel Lo</i>	45
Karamolegos 	« 34 Assyrtiko » <i>2018, 100% Assyrtiko</i>	56
Gut Oggau 	« Thimotheus », <i>2019, Gruner Veltliner & Pinot Blanc</i>	78
	« Emmeram », <i>2018, Gewurztraminer</i>	82

LES VINS ROUGES

	LA BOURGOGNE	€
Athénaïs de Béru	« Syrah » <i>VDF 2016, 100% Syrah</i>	44
	« Grenache » <i>VDF, 2016, 100% Grenache</i>	44
Butterfield	« Les Arvelets » <i>Pommard 1er Cru, 2015, 100% Pinot Noir</i>	106
Chanterêves	« Les Tuyaux » <i>Nuits-Saint-Georges, 2019, 100% Pinot Noir</i>	76
Claire Naudin	« Orchis Mascula » <i>Hautes Côtes de Beaune, 2017, 100% Pinot Noir</i>	47
	« Myosotis Arvensis » <i>Hautes Côtes de Nuits, 2015, 100% Pinot Noir</i>	63
	<i>2017, 100% Pinot Noir</i>	58
	« La Corvée » <i>Ladoix 1er Cru, 2017, 100% Pinot Noir</i>	70
	« Viola Odorata » <i>Côte de Nuit Village, 2015, 100% Pinot Noir</i>	70
	<i>2017, 100% Pinot Noir</i>	65
	« Echézeaux Grand Cru » <i>2017, 100% Pinot Noir</i>	398
Claude Dugat	« Gevrey-Chambertin » <i>2017, 100% Pinot Noir</i>	120
David Duband	« Bourgogne Rouge » <i>2017, 100% Pinot Noir</i>	30
	« Nuits-Saint-Georges » <i>2017, 100% Pinot Noir</i>	70
Denis Mortet	« Clos de Vougeot Grand Cru »	

	<i>2016, 100% Pinot Noir</i>	400
Le Grappin	« Boucherottes » <i>Beaune 1er Cru, 2018, 100% Pinot Noir</i>	96
Guillot-Broux	« Beaumont » <i>Mâcon-Cruzille, 2017, 100% Gamay</i>	37
Henri Richard	« Aux Corvées » <i>Gevrey-Chambertin, 2017, 100% Pinot Noir</i>	76
	« Charmes-Chambertin Grand Cru » <i>2017, 100% Pinot Noir</i>	220
Hubert Lamy	« Clos des Hâtes » <i>Santenay, 2018, 100% Pinot Noir</i>	50
	« Clos des Gravières Vieilles Vignes » <i>Santenay 1er Cru, 2018, 100% Pinot Noir</i>	73
Jean Fournier	« Les Croix Violettes Vieilles vignes » <i>Côte de Nuits Villages 2017, 100% Pinot Noir</i>	74
Jérôme Galeyrand	« Antonin » <i>Bourgogne, 2018, 100% Pinot Noir</i>	35
La Maison Romane	« Bourgogne Rouge » <i>2018, 100% Pinot Noir</i>	38
	« Château de Berzé » <i>Mâcon Rouge, 2011, 100% Pinot Noir</i>	42
	« Côte de Nuits Villages » <i>2018, 100% Pinot Noir</i>	60
	« La Justice » <i>Gevrey-Chambertin, 2018, 100% Pinot Noir</i>	98
Moron Garcia	« Les Maladières » <i>Bourgogne, 2019, 100% Pinot Noir</i>	44
	« Côte de Nuits villages » <i>2019, 100% Pinot Noir</i>	54
	« Clos du Roy » <i>Marsannay, 2019, 100% Pinot Noir</i>	62
	« Les Grandes Vignes » <i>Nuits-Saint-Georges, 2018, 100% Pinot Noir</i>	87
	<i>2019, 100% Pinot Noir</i>	82
	« Les Herbues » <i>Nuits-Saint-Georges, 2019, 100% Pinot Noir</i>	90
	« Les Charmois » <i>Nuits-Saint-Georges, 2018, 100% Pinot Noir</i>	95
	<i>2019, 100% Pinot Noir</i>	90
	« Les Tuvilains » <i>Beaune 1er Cru, 2018, 100% Pinot Noir</i>	102

	<i>2019, 100% Pinot Noir</i>	97
Moron Garcia	« Baie par Baie »	
	<i>Corton Grand Cru, 2018, 100% Pinot Noir</i>	195
	<i>2019, 100% Pinot Noir</i>	190
Les Rouges Queues	« Envol »	
	<i>Bourgogne, 2018, 100% Pinot Noir</i>	38
Sarnin-Berrux	« Bourgogne »	
	<i>2017, 100% Pinot Noir</i>	35
	« Gevrey-Chambertin »	
	<i>2015, 100% Pinot Noir</i>	90
Domaine Sextant	« Sextant »	
	<i>VDF 2018, 100% Gamay</i>	28
Sylvain Pataille	« Bourgogne »	
	<i>2018, 100% Pinot Noir</i>	30
	« Marsannay »	
	<i>2018, 100% Pinot Noir</i>	42
	« Les Longeroies »	
	<i>Marsannay, 2018, 100% Pinot Noir</i>	65
Thomas Pico X La Grange Tiphaine	« Irancy »	
	<i>2018, 100% Pinot Noir</i>	41

LE BEAUJOLAIS

Frédéric Cossard	« Moulin-à-Vent » <i>2015, 100% Gamay</i>	42
	« Saint-Amour » <i>2016, 100% Gamay</i>	42
Jean Foillard	« Morgon » <i>2018, 100% Gamay</i>	31
Marc Delienne	« Maurice » <i>Fleurie, 2018, 100% Gamay</i>	32
	« Greta Carbo » <i>Fleurie, 2017, 100% Gamay</i>	46
	« Abbaye Road » <i>Fleurie, 2015, 100% Gamay</i>	50
Moron Garcia	« La Folie » <i>Brouilly, 2019, 100% Gamay</i>	35
Pierre Cotton	« Régnié » <i>2017, 100% Gamay</i>	42
Yuka & Clotaire Michal	« Libre pensée » <i>VDF 2019, 100% Gamay</i>	28

LA VALLÉE DU RHÔNE

Domaine Combier	« Crozes Hermitage » 2018, 100% Syrah	42
Cuchet-Beliando	« Cornas » 2014, 100% Syrah 2015, 100% Syrah	95 90
La Ferme des 7 Lunes	« Premier Quartier » <i>Saint Joseph, 2017, 100% Syrah</i>	42
Domaine Gramenon	« La Sagesse » <i>Côtes du Rhône, 2019, 100% Grenache</i>	40
	« L'Émouvante » <i>Côtes du Rhône, 2019, 100% Syrah</i>	47
	« La Papesse » <i>Côtes du Rhône, 2019, 100% Grenache</i>	48
	« La Sagesse » <i>Côtes du Rhône MAGNUM, 2019, 100% Grenache</i>	82
	« Contre couleur » <i>Côtes du Rhône MAGNUM, 2019, 100% Grenache</i>	98
	« A Pascal S » <i>Côtes du Rhône MAGNUM, 2019, 100% Grenache</i>	150
Le Grappin	« Côtes du Rhône du Grappin » 2018, 100% Grenache	26
Domaine Houillon	« Indigo » <i>Côtes du Rhône, 2018, 90% Grenache, 10% Syrah</i> <i>2019, 60% Syrah, 40% Grenache</i>	58 58
	« Vieilles Vignes » <i>VDF 2018, 100% Grenache</i>	44
	« Cinsault » <i>VDF 2019, 100% Cinsault</i>	48
	« Tourmaline Rosé » <i>VDF 2019, 100% Grenache</i>	64
Matthieu Barret	« Petit Ours » <i>Côtes du Rhône, 2019, 100% Syrah</i>	30
	« Saint Joseph » 2018, 100% Syrah	43
Romain Le Bars	« À 2 C'est Mieux » 2019, Carignan & Cinsault	22
	« Lirac » 2019, 50% Grenache, 20% Mourvedre, 30% Syrah & Mourvèdre	33

Rotem & Mounir Saouma	« Arioso » <i>Châteauneuf du Pape, 2014, 100% Grenache</i>	222
Domaine Rouchier	« Luc » <i>Saint Joseph, 2017, 100% Syrah</i> <i>2018, 100% Syrah</i>	57 52
	« La Chave » <i>Saint Joseph, 2016, 100% Syrah</i> <i>2017, 100% Syrah</i> <i>2018, 100% Syrah</i>	60 62 55
	« Syrah » <i>VDF 2018, 100% Syrah</i>	34
Stéphane Ogier	« Le temps est venu » <i>Côtes du Rhône, 2018, Grenache & Syrah</i>	32
	« Mon village » <i>Côte-Rotie, 2018, 100% Syrah</i>	98
LE JURA		
Domaine Tissot	« DD » <i>Arbois 2018, Poulsard, Pinot Noir, Trousseau</i>	34
	« En Barberon » <i>Arbois 2018, 100% Pinot Noir</i>	65
Domaine de la Tournelle	« Uva Arbosiana » <i>Arbois, 2018, 100% Ploussard</i>	32
	« Trousseau des Corvées » <i>Arbois, 2019, 100% Trousseau</i>	38
	« Cuvée R - Trousseau des Corvées » <i>Arbois, 2015, 100% Trousseau</i>	50
LA CORSE		
Domaine Sant Armettu	« Rosumarinu » <i>Corse Sartène, 2019, 100% Sacciarellù</i>	35

LA VALLÉE DE LA LOIRE

A&R Mosse	« Cabernet-Franc » <i>VDF 2017, 100% Cabernet Franc</i>	30
Domaine de Bellevue	« V Sens » <i>VDF 2019, Merlot & Cabernet Franc</i>	35
	« Statera » <i>VDF 2018, 100% Pinot Noir</i>	62
	<i>VDF 2019, 100% Pinot Noir</i>	58
Benoit Courault	« Les Tabeneaux » <i>VDF 2019, 25% Cabernet Franc & 75% Grolleau</i>	25
	« La Goulée » <i>VDF 2019, 25% Pineau d'Aunis & 75% Grolleau</i>	28
	« Les Rouliers » <i>VDF 2019, 100% Grolleau</i>	36
Château De Coulaines	« La Diabliesse » <i>Chinon, 2015, 100% Cabernet Franc</i>	45
La Grange Tiphaine	« Clé De Sol » <i>Touraine, 2018, 100% Côt & Cabernet Franc</i>	36
	« Côt Vieilles Vignes » <i>Touraine Amboise, 2018, 100% Côt</i>	48
Guiberteau	« Saumur Rouge » <i>2018, 100% Cabernet Franc</i>	41
La Porte Saint Jean	« Saumur-Champigny » <i>2017, 100% Cabernet Franc</i>	33
P.A Vadé	« Saumur-Champigny » <i>2018, 100% Cabernet Franc</i>	32
	« Les Hauts Buts » <i>Saumur-Champigny, 2018, 100% Cabernet Franc</i>	38
	« Les Châtaigners » <i>Saumur-Champigny, 2018, 100% Cabernet Franc</i>	44

LE BORDELAIS

Château Le Puy	« Emilien » <i>VDF 2017, Merlot, Cabernet Franc</i>	42
Château Vieux Taillefer	« Pavillon de Taillefer » <i>Saint Emilion Grand Cru, 2015, 100% Merlot</i>	45
Closerie des Moussis	« Débordant » <i>VDF 2017, Merlot, Malbec</i>	32
	« Margaux » <i>2017, Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon</i>	72
Domaine de L'A	« Côtes de Castillon » <i>2015, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	66

LES COTEAUX CHAMPENOIS

Benoit Déhu	« La Rue des Noyers » <i>2018, 100% Meunier</i>	105
Bérêche & Fils	« Les Montées » <i>2018, 75% Pinot Noir & 25% Pinot Meunier</i>	82
Bonnet-Ponson	« Chamery Rouge » <i>2018, 100% Pinot Noir</i>	51
Brice Allouchery	« Les Caquerets » <i>2019, 100% Pinot Noir</i>	52
JM Sélèque	« Les Gouttes D'Or 1er Cru » <i>2018, 100% Pinot Noir</i>	55
Paul Gosset	« Rouge d'Aÿ » <i>2018, 100% Pinot Noir</i>	54
Pierre Paillard	« Les Mignottes » <i>2018, 100% Pinot Noir</i>	88
Romain Hénin	« MPQR » <i>2018, 100% Pinot Noir</i>	46
Thimothée Stroebel	« Le Vin Tranquille » <i>2018, 100% Pinot Noir</i> <i>2018, 100% Meunier</i>	98 105

LES VINS ÉTRANGERS

Alberto Orte 	« A Portela » <i>Galice, 2015, 100% Mencia</i>	40
	« Atlantida » <i>Galice, 2016, 100% Tintilla</i>	50
	« Escalada Do Sil » <i>Galice, 2016, Merenzao, Mencia, Garnacha</i> <i>2017, Merenzao, Mencia, Garnacha</i>	64 59
Battliu de Sort 	« Biu » <i>Catalogne, 2016, 100% Pinot Noir</i>	32
Envinate 	« Albahra Tinto » <i>Tenerife, 2019, 100% Grenache</i>	32
	« Lousas Aldea Tinto » <i>Tenerife, 2019, 100% Mencia</i>	36
	« Migan » <i>Tenerife, 2019, 100% Listan Negro</i>	52
	« Taganan Rouge » <i>Tenerife, 2018, Listan Negro, Negramol, Moscatel</i> <i>2019, Listan Negro, Negramol, Moscatel</i>	50 45
	« Taganan Margalagua » <i>2019, Listan N, Vijariego Negro</i>	58
Fedellos Do Couto 	« Cortezada » <i>Galice, 2017, 100% Mencia</i>	35
	« Bastarda » <i>Galice, 2017, 100% Trousseau</i>	58
Veronica Ortega 	« Kinki » <i>Castilla y Léon, 2018, Mencia, Palomino, Godello, Dona Blanca</i>	49
Rajat Parr 	« Monday Club » <i>Pétillant Naturel, 2018, 100% Pinot Noir</i>	62
Corison 	« Cabernet Sauvignon » <i>Nappa Valley, 2016, 100% Cabernet Sauvignon</i>	220
Gut Oggau 	« Joschuari », <i>2018, 100% Blaufrankisch</i>	95

<i>2017, 100% Blaufrankisch</i>	98
<i>2015, 100% Blaufrankisch</i>	102
« Réunion de Famille »,	
<i>2016, Blaufrankisch & Zweigelt</i>	78

LA MONTAGNE DE REIMS		€
A.Lamblot	« Les Côtes Chéries » <i>Vendange 2016, 100% Meunier, Dégorgé en 07.19 à 0g/L</i>	108
Benoit Lahaye	« Brut Nature » <i>Base 2016, PN & CH, Dégorgé en 01.20 à 0g/L</i>	56
	« Rosé de Macération » <i>Base 2015, Macération PN, Dégorgé en 12.19 à 3g/L</i>	62
Bérèche & Fils	« Brut Réserve » <i>Base 2018, PN, CH & M, Dégorgé en 10.20 à 7g/L</i>	52
	« Rive Gauche » <i>2016, 100% Meunier, Dégorgé en 11.19 à 3g/L</i>	80
	« Campania Remensis » <i>2015 , PN, M, CH & CPR, Dégorgé en 05.19 à 4,5g/L</i>	93
	<i>2016, PN, M, CH & CPR, Dégorgé en 03.20 à 3,5g/L</i>	88
	« Rilly La Montagne » <i>2015, 100% PN, Dégorgé en 01.19 à 3g/L</i>	100
	<i>2016, 100% PN, Dégorgé en 01.20 à 3g/L</i>	95
	« Le Cran » <i>2012, PN & CH, Dégorgé en 07.19 à 3g/L</i>	102
	« Reflet D'Antan » <i>Base 2014, CH, PN & M, Dégorgé en 02.19 à 6g/L</i>	155
	<i>Base 2015, CH, PN & M, Dégorgé en 12.19 à 6g/L</i>	150
	« Mailly » <i>2014, 100% PN, Dégorgé en 07.19 à 3,5g/L</i>	160
	« Ambonnay » <i>2014, 100% PN, Dégorgé en 07.19 à 3,5g/L</i>	160
Bonnet-Ponson	« Seconde Nature » <i>Récolte 2017, PN, M, & CH, Dégorgé en 01.20 à 0g/L</i>	70
Boulard & Filles	« Les Murgiers » <i>2016, PN & M, Dégorgé en 10.19 à 0g/L</i>	54

	« Blanc de Blancs »		
	2015, 100% CH, Dégorgé en 10.19 à 2g/L		70
	« Les Rachais »		
	2011, 100% CH, Dégorgé en 10.19 à 0g/L		108
Brice Allouchery	« Les Sablons »		
	2013, PN & CH, Dégorgé en 07.19 à 1g/L		62
David Léclapart	« L'Astre »		
	2014, 100% PN, Dégorgé à 0g/L		155
Emilien Feneuil	« Totum »		
	2015, PN, CH, M & PM, Dégorgé en 04.19 à 0g/L		138
	« Les Basses Croix & Les Gillis »		
	2015, 100% CH, Dégorgé en 05.19 à 0g/L		138
	« Les Puits »		
	2015, 100% PN, Dégorgé en 04.19 à 0g/L		138
	« Les Goulats Rosé »		
	2015, Macération de PN, Dégorgé en 04.19 à 0g/L		138
Emmanuel Brochet	« Le Mont Benoit »		
	2016 + VDR, PN, CH & M, Dégorgé en 02.19 à 4g/L		73
	2017 + VDR, PN, CH & M, Dégorgé en 02.20 à 0g/L		68
	« Rosé de Saignée »		
	2016, Macération de Meunier, Dégorgé en 02.20 à 3g/L		104
	« Les Hauts Meuniers »		
	2013, 100% Meunier, Dégorgé en 02.19 à 3g/L		128
Eric Rodez	« Blanc de Noirs »		
	2009 à 2014, 100% PN, Dégorgé en 08.19 à 3,5g/L		68
	« Les Beurys »		
	2013, 100% PN, Dégorgé en 12.19 à 2,5g/L		140
	« La Pierre Aux Larrons »		
	2013, 100% CH, Dégorgé en 12.19 à 2,5g/L		140
	« Chardonnay »		
	2003, 100% CH, Dégorgé en 06.18 en Brut		170
Frédéric Savart	« Le Mont Des Chrétiens »		
	2014, 100% CH, Dégorgé en 04.18 à 1g/L		108
	« Le Mont Benoit »		
	2015, PN & CH, Dégorgé en 05.19 à 2g/L		122
Huré Frères	« Insouciance Rosé »		
	Base 2017, PN, M & CH, Dégorgé en 09.19 à 5g/L		52
Jules Brochet	« Prémice »		
	Récolte 2016, CH, M, & PN, Dégorgé en 10.19 à 0g/L		60
Krug	« Grande Cuvée 168ème »		

	<i>Base 2012, PN, CH, M, Dégorgé en 04.20 à 7g/L</i>	190
Louis Roederer	« Brut Premier » <i>PN & CH, Dégorgé en Brut</i>	56
	« Cristal » <i>2004, M, PN & CH, Dégorgé en Brut</i>	310
M.N Ledru	« Cuvée Extra-Brut » <i>Base 2012, PN & CH, Dégorgé en 04.19 à 6g/L</i>	65
	« Cuvée du Goultée » <i>2014, 100% PN, Dégorgé en Brut</i>	92
Maxime Ponson	« La Petite Montagne » <i>PN, M & CH, Dégorgé à 4g/L</i>	56
Mouzon Leroux	« La Blanche Voie » <i>2013, PN & CH, Dégorgé en 07.18 à 0g/L</i>	95
Pierre Baillette	« Coeur de Craie » <i>2013, 100% PN, Dégorgé en 11.17 à 3g/L</i>	62
Pierre Paillard	« Les Parcelles » <i>2016, PN & CH, Dégorgé en 02.21 à 1g/L</i>	48
	« Les Motelettes » <i>2016, 100% CH, Dégorgé en 02.21 à 1g/L</i>	82
	« La Grande Récolte » <i>2008, PN & CH, Dégorgé en 10.20 à 1,8g/L</i>	92
Vilmart & Cie	« Grand Cellier D'Or » <i>2014, CH & PN, Dégorgé en 07.18 à 7g/L</i>	93

LA VALLÉE DE LA MARNE

Benoit Déhu	« Initiation Vendange » 2017, PN & M, Dégorgé en 07.19 à 0g/L	65
	« La Rue des Noyers » 2015, 100% Meunier, Dégorgé en 07.18 à 0g/L	90
	« La Pythie » 2016, 100% Meunier, Dégorgé en 06.20 à 0g/L	160
	« L'Orme » 2015, 100% Pinot Noir, Dégorgé en 04.19 à 0g/L	130
Billecart-Salmon	« Elisabeth Rosé » 2006, CH & PN, Dégorgé en Brut	270
Bollinger	« RD » 2004, CH & PN, Dégorgé en Brut	320
Casanova Robinet	« Divine » 2016, 100% PN, Dégorgé en 03.20 à 2g/L	60
	« Les Petites Vignes » 2017, 100% CH, Dégorgé en 08.20 à 2g/L	64
	2017, 100% PN, Dégorgé en 08.20 à 2g/L	64
Christophe Mignon	« Pure Meunier Dégo jour feuille » 2016 & 2017, 100% Meunier, Dégorgé en 01.19 à 0g/L	48
	« Millésime » 2013, 100% Meunier, Dégorgé en 08/19 à 0g/L	69
	« Coupe de Foudre » 2013, 100% CH, Dégorgé en 03.18 à 0g/L	74
	« Coup de Foudre » 2010, 100% Meunier, Dégorgé en 10.18 à 0g/L	74
Dehours & Fils	« Oeil de Perdrix » Vendange 2017, CH & M, Dégorgé en 06.18 à 0g/L	50
	« Les Vignes de la Vallée » 2013, CH, M & PN, Dégorgé en 10.19 à 2g/L	52
	« Brut Nature » 2015, CH, M & PN, Dégorgé en 11.19 à 0g/L	54
	« La Côte en Bosse » 2011, CH, M & PN, Dégorgé en 10.19 à 0g/L	62
Dom Pérignon	« Vintage » 2009, CH & PN, Dégorgé en Brut	200
	« P2 » 2000, CH & PN, Dégorgé en Brut	450
Éliane Delalot	« Pléiades » 2015, PN & M, Dégorgé en 01.20 à 2,5g/L	77
	« Les Impressions » Récolte 2016, 100% Meunier, Dégorgé en 12.18 à 0g/L	98
	« Les Illuminations Rosé » Récolte 2017, 100% PN, Dégorgé le 01.20 à 0g/L	104

Fabrice Pouillon	« Les Valnons » 2012, 100% CH, Dégorgé en 03.19 à 0g/L	98
Fabrice Pouillon	« Les Blanchiens » 2012, PN & CH, Dégorgé en 10.18 à 0g/L	98
Françoise Bedel	« Origin'elle » 2014, M, PN & CH, Dégorgé en 12.18 à 4g/L	56
Geoffroy	« Millésime » 2006, CH, PN & M, Dégorgé en 10.18 à 3g/L	99
	« Les Houtrants Complantés » 2008 à 2015, PN, M, CH, AR & PM, Dégorgé en 11.17 à 0g/L	145
Georges Laval	« Cumières » Récolte 2017, PN, M & CH, Dégorgé 09.19 à 0g/L	104
	« Les Hautes Chèvres » 2014, 100% Meunier, Dégorgé 10.18 à 0g/L	260
	« Les Longues Violes » 2012, PN & M, Dégorgé 05.19 à 0g/L	500
Henri Giraud	« Esprit Nature » PN & CH, Dégorgé en 10.20 en Brut	58
	« Hommage au Pinot Noir » 100% PN, Dégorgé en 09.20 en Brut	88
	« Dame Jame Rosé » 100% PN vinifié en amphores en grès, Dégorgé en 06.19 en Brut	90
Laurent Bénard	« Vibrato » 2012, M, PN & CH, Dégorgé en 01.18 à 2g/L	86
Marc Augustin	« O2 Rosé » 100% PN, Dégorgé en Extra-Brut	130
	« Gaïa Rosé » 2014, 100% PN, 24mois en Géomaturation, Dégorgé en Extra-Brut	180
Mél & Ben Tarlant	« BAM! » PB, AR & PM, Dégorgé en 10.16 à 0g/L	180
	« Argilité » 2012, CH & M, Dégorgé en 06.17 à 0g/L	190
Moussé Fils	« Extra Or Dégorgement Tardif » M & PN, Dégorgé en 03.20 à 0g/L	51
	« Terre D'Illite » 2015, M & PN, Dégorgé en 03.20 à 1,5g/L	59
Philiponnat	« Blanc de Noirs » 2012, 100% PN, Dégorgé en 10.19 à 4.5g/L	98
Paul Gosset	« La Montre » Base 2018, PN, CH & M, Dégorgé en 10.20 à 2.5g/L	48
	« Le Printemps » Base 2017, PN, CH & M, Dégorgé en 10.20 à 2g/L	48

	« L'Été »		
	<i>Base 2017, 100% PN d'Aÿ, Dégorgé en 10.20 à 2g/L</i>		48
	« L'Automne Rosé »		
	<i>Base 2016, 100% PN d'Aÿ, Dégorgé en 10.20 à 4g/L</i>		48
	« L'Hiver »		
	<i>Base 2017, 100% PN de Dizy, Dégorgé en 10.20 à 4g/L</i>		48
Régis Poissinet	« Terre d'Irizée »		
	<i>M & CH, Dégorgé en 08.18 à 4g/L</i>		58
	« Irizée »		
	<i>2013, 100% Meunier, Dégorgé en 04.17 à 3,5g/L</i>		128
Romain Henin	« Le Gamin du Terroir »		
	<i>2018, 100% Chardonnay, Dégorgé en 12.20 à 0g/L</i>		62
Tom Gauditiaboïs	« Extra-Brut »		
	<i>Vendange 2017, 100% Meunier, Dégorgé en 05.19 à 5g/L</i>		48

LA CÔTE DES BLANCS

Dhondt-Grellet	« Les Nogers » 2013, 100% CH, Dégorgé en 12.18 à 2,8g/L	85
	« Le Bateau » 2014, 100% CH, Dégorgé en 10.18 à 1,8g/L	168
Domaine Vincey	« La Première » 2014, 100% CH, Dégorgé en 05.19 à 3g/L	70
	« Le Grand Jardin » 2014, 100% CH, Dégorgé en 05.19 à 0g/L	98
Doyard	« Vendémiaire » Base 2014, 100% CH, Dégorgé en 02.20 à 4g/L	55
	« Rév0lution » Base 2012, 100% CH, Dégorgé en 02.20 à 0g/L	73
	« Oeil de perdrix » 2013, PN & CH, Dégorgé en 05/18 à 3g/L	115
	« La Libertine » 100% CH, Dégorgé en 05/19 à 65g/l	200
	« Collection de L'an 1 » 1995, 100% CH, Dégorgé en 2007 en Brut	250
Étienne Calsac	« Les Revenants » 2018, PB, PM & AR, Dégorgé en 02.21 à 0g/L	108
Calsac x M. Chenet	« Comète MC1 » 100% CH, Dégorgé en 01.21 à 0g/L	102
Guiborat	« Tethys » 17,14,15,16, 100% CH, Dégorgé en 01.20 à 2,5g/L	59
	« Prohibition » 2016, 100% M, Dégorgé en 03.20 en Extra Brut	60
	« Prisme » 2015, 100% CH, Dégorgé en 01.20 à 1,5g/L	69
Jacques Selosse	« La Côte Faron (Aÿ) » 100% PN, Dégorgé en 01/19 en Extra Brut	260
	« Sous le Mont (Mareuil sur Aÿ) » 100% PN, Dégorgé en 01/19 en Extra Brut	260
Larmandier-Bernier	« Latitude » 2017, 100% CH, Dégorgé en 10/19 à 4g/L	64
	« Terre de Vertus » 2013, 100% CH, Dégorgé en 06/19 à 0g/L	99
Legras & Haas	« Les Sillons » 2013, 100% CH, Dégorgé en 04/18 à 4g/L	101
Pascal Doquet	« Millésime » 2006, 100% CH, Dégorgé en 01.18 à 3,5g/L	102
Petit & Bajan	« Obsidienne » 100% PN de Verzenay, Dégorgé en 07.19 à 3g/L	78

Pierre Péters	« Cuvée de Réserve »	
	<i>Base 2016, 100% CH, Dégorgé en 07.20 à 6g/L</i>	53
	« L'Esprit de 2015 »	
	<i>2015, 100% CH, Dégorgé en 04.20 à 5,5g/L</i>	77
Pierre Péters	« Réserve Oubliée »	
	<i>Base 2014, 100% CH, Dégorgé en 05.20 à 5g/L</i>	85
	« Les Chétillons »	
	<i>2012, 100% CH, Dégorgé en 01.20 à 3,5g/L</i>	120
Robert Moncuit	« Les Grands Blancs »	
	<i>Vendange 2015/2016, 100% CH, Dégorgé en 01.19 à 3g/L</i>	56
	« Les Chétillons »	
	<i>2012, 100% CH, Dégorgé en 01.18 à 2.25g/L</i>	145

LES COTEAUX DU PETIT MORIN

Clément & Fils	« Les Ombelles » Vendange 2017, 100% Meunier, Dégorgé en 10.19 à 0g/L	62
Jeaunaux Robin	« Éclats de Meulière » 2017 + 2016, PN, M & CH, Dégorgé en 10.19 à 5,5g/L	50
	« Les Marnes Blanches » Vendange 2016, 100% CH, Dégorgé en 01.19 à 0g/L	82

LES COTEAUX D'ÉPERNAY

JM Sélèque	« Solessence » 2018 + VDR, CH, M & PN, Dégorgé en 10.20 à 2g/L	42
	« Solessence Nature » 2014 + VDR, CH, M, PN, Dégorgé en 02.20 à 0g/L	52
	« Solessence Rosé » 2017 + VDR, CH, M, PN & VR, Dégorgé en 03.20 à 2,5g/L	50
	« Quintette » Base 2016, 100% CH, Dégorgé en 02.20 à 2g/L	55
	« Soliste Meunier » 2015, 100% Meunier, Dégorgé en 01.20 à 1,5g/L	90
	« Soliste Pinot Noir » 2015, 100% PN, Dégorgé en 01.20 à 2,5g/L	90
	« Partition » 2014, CH, M & PN, Dégorgé en 01.20 à 2g/L	90
Laherte Frères	« Nature de Craie » 2018, 100% CH, Dégorgé en 06.20 à 0g/L	70
	« Les Empreintes » 2013, CH & M, Dégorgé en 02.19 à 4g/L	75
	« Meunier & Meslier Rosé » 2016, M & PM, Dégorgé en 03.20 à 0g/L	143
Leclerc Briant	« Premier Cru » 2014, PN, CH & M, Dégorgé en 04.19 à 2g/L	66
	« Rosé » CH & PN, Dégorgé en 02.19 à 4,5g/L	86
Lombard	« Chemin de Flavigny » 100% CH, Dégorgé en 11.18 à 0g/L	96
Moët & Chandon	« Brut Réserve » PN, CH & M, Dégorgé en Brut	35

L'AUBE

Domaine de Bichery	« La Source » 2017, 80% PN & 20% CH, Dégorgé en 03.20 à 0g/L	57
	« À l'Envers » 2015, 100% Chardonnay, Dégorgé en 03.20 à 0g/L	92
Bulles de Comptoir	« Stillben #8 » 2017 + VDR, PN, CH & PB, Dégorgé en 07.20 à 2g/L	50
	« Tradition #9 » 2018 + VDR, PN, CH & PB, Dégorgé en 01.21 à 2g/L	48
CH. Piconnet	« 3 Cépages » Base 2015, PN, PB & CH, Dégorgé en 10.18 à 3g/L	68
	« Les Vignes de Charles Rosé » Base 2015, PN, PB & CH, Dégorgé en 10.18 à 2g/L	81
Clandestin	« Les Semblables » Vendange 2016, 100% PN, Dégorgé en 01.19 à 0g/L	75
	« Les Semblables Boréales » Vendange 2017, 100% PN, Dégorgé en 07.19 à 0g/L	70
	« Les Grandes Lignes » Vendange 2016, 100% CH, Dégorgé en 01.19 à 0g/L	95
	Vendange 2017, 100% CH, Dégorgé en 07.19 à 0g/L	90
Marie Courtin	« Présence » Vendange 2015, CH & PB, Dégorgé en 09.19 à 0g/L	86
	« Allégeance Rosé » 2013, 100% PN, Dégorgé en 12.18 à 0g/L	90
Rémy Leroy	« Extra Brut » Base 2016, CH & PN, Dégorgé en 11.19 à 4,5g/L	48
Ruppert Leroy	« 11, 12, 13 », RP 2011 à 2018, PN & CH, Dégorgé en 10.20 à 0g/L	58
	« Fosse Grely » 2017, PN & CH, Dégorgé en 10.19 à 0g/L	77
	2018, PN & CH, Dégorgé en 10.20 à 0g/L	72
	« Les Cogneaux » 2017, 100% PN, Dégorgé en 10.19 à 0g/L	77
	2018, 100% PN, Dégorgé en 10.20 à 0g/L	72
	« Papillon » 2018, 100% PN, Dégorgé en 10.20 à 0g/L	78
	« Premier Jour de Vendanges » 2018, Pinot Noir Vinifié & Elevé en Dolia Dégorgé en 10.20 à 0g/L	78
	« Rosé » 2015, 100% PN, Dégorgé en 12.17 à 0g/L	78
S & A Cordeuil	« Clair Obscur » 2012, PN & CH, Dégorgé en 02.20 à 0g/L	48
	« Origines » 2015, CH & PN, Dégorgé en 11.20 à 0g/L	56

S & A Cordeuil	« Les Charmottes »	
	2014, PN & CH, Dégorgé en 02.20 à 0g/L	60
	2015, PN & CH, Dégorgé en 02.20 à 0g/L	60
Vouette & Sorbée	« Fidèle »	
	2017, 100% PN, Dégorgé en 11.19 et 09.19 à 0g/L	90
	« Blanc d'Argile »	
	2015, 100% CH, Dégorgé en 09.18 à 0g/L	125
	2016, 100% CH, Dégorgé en 01.20 à 0g/L	120
	« Textures »	
	2017, 100% PB Macération Amphore, Dégorgé en 09.19 à 0g/L	130
	« Rosé de Saignée »	
	100% PN, Dégorgé en 09.19 en Extra-Brut	143
	« Sobre »	
	2008, 100% CH, Dégorgé en 05.18 à 0g/L	165
	2010, 100% CH, Dégorgé en 01.20 à 0g/L	160
	« Extrait »	
	2009, CH & PN, Dégorgé en 05.18 à 0g/L	175

GO BIG OR GO HOME

Bérèche & Fils	« Brut Réserve » 2017, PN, CH & M, Dégorgé en 11.19 à 7g/L	122
Bulles de Comptoir	« Stillben #8 » 2017 + VDR, PN, CH & PB, Dégorgé en 03.20 à 2g/L	109
Dehours & Fils	« La Côte en Bosse » 2008, CH, M & PN, Dégorgé en 07.19 à 2g/L	152
Doyard	« Vendémiaire » Base 2014, 100% CH, Dégorgé en 12.19 à 4g/L	122
Guiborat	« Prisme » 2009, 100% CH, Dégorgé en 01.19 à 2,8g/L	180
Huré Frères	« Invitation » Vendange 2017, PN, CH & M, Dégorgé en 12.19 à 5g/L	90
Jeaux Robin	« Éclats de Meulière » 2017 + 2016, PN, M & CH, Dégorgé en 07.19 à 5,5g/L	110
JM Sélèque	« Solessence » 2016 + VDR, CH, M & PN, Dégorgé en 11.19 à 3g/L	98
	« Quintette » 2014, 100% CH, Dégorgé en 01.19 à 2g/L	140
Pascal Doquet	« Arpège » 2012.2013.2014.2015, 100% CH, Dégorgé en 04.19 à 0g/L	122
Pierre Paillard	« Les Parcelles » 2016, PN & CH, Dégorgé en 03.21 à 2g/L	108
Krug	« Gold Label » PN, M & CH, Dégorgé en Brut	890